

RIBOLLA GIALLA GLI AUTOCTONI

STORIA:

È il vero simbolo del Friuli Venezia Giulia insieme al Friulano. L'origine della Ribolla gialla è incerta: alcuni autori identificano l'antenata della Ribolla con l'uva "Avola", vitigno importato dai romani durante la loro dominazione del territorio friulano; secondo altri questa varietà coinciderebbe con la "Robola", coltivata in specie a Cefalonia, giunta in Friuli forse al tempo del dominio di Venezia, quando l'orbita dei commerci della Serenissima comprendeva il bacino del Mediterraneo Orientale.

La maggior parte degli studiosi è però concorde nel ritenere il vitigno di origine autoctona. Le prime notizie certe risalgono al XII secolo: a quel tempo i vini di "Rabiola" del Collio erano particolarmente apprezzati ed erano reputati particolarmente fini ed eleganti dalla popolazione locale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrico. Presenta un bouquet piacevole e delicato con note floreali che ricordano l'acacia.

Abbinamento: vino da aperitivo, da antipasti di pesce e pesci bianchi delicati, ostriche e frutti di mare.

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Ribolla Gialla

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

CEPPI AD ETTARO:

5000

VINIFICAZIONE:

Macerazione: pellicolare a freddo; pressatura soffice.

Decantazione: statica a freddo.

Fermentazione: in serbatoi d'acciaio.

ÉLEVAGE:

Su fecce nobili per 5 mesi

AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°C



INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa
via Campo Sportivo 13
34070 Mariano del Friuli (GO)
P.I. 00151410313 - C.F.
LSUDE41H09E952F

TEL

+39 0481.69680

FAX

+39 0481.69607

EMAIL

info@tenutaluisa.com

www.tenutaluisa.com

VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUISA